

gustos.ro
Carte de bucate

Deserturile copilariei

Cuprins



Cadouri dulci pentru Ziua Copilului

Cea mai importanta si asteptata sarbatoare din viata unui copil este, cu siguranta, 1 iunie – Ziua Copilului. Cu totii ne amimtim cu drag de copilaria lipsita de griji cand nu aveam alte responsabilitati decat sa ne facem datoria de scolari.

Nostalgia fata de copilarie ne cuprinde, mai ales, in zilele aniversare sau in zilele de sarbatoare cand ne amintim cu drag de bunici si de cadourile dulci pe care acestia ni le ofereau. Insa, indiferent de vremuri, cu mic, cu mare cuprinsi de melancolie, cu totii sarbatorim copilaria pe 1 iunie.

In viata unui copil clipele fericite dintr-o astfel de zi nu se masoara in bani, ci in dulciuri si deserturi. Un cadou dulce cu un design atragator va fi intotdeauna bine primit si apreciat de un copil. Cadourile dulci de sarbatoare vor lasa numai amintiri placute si gustoase. Si sa nu uitam ca, pana la urma, dulciurile sunt cele mai iubite daruri de catre copii.
Fiecare ocazie merita un tort special cu un gust deosebit.

Asadar, de Ziua Copilului va invitam sa savuram impreuna cateva retete de dulciuri si deserturi care vor incanta cei mai draguti si pofticiosi copii.



Gusturile copilariei: bunatati de la bunica

Mancarurile din vremea copilarie sunt un bun prilej de a rememora cea mai frumoasa perioada din viata. Amintirile pline de sentimente nostalgice din acea perioada ne duc cu gandul la bunatatile pe care le savuram cu placere in orice clipa. Bunatatile facute de bunica cu mainile ei magice, bunatati dupa care tanjim si pe care le-am manca si acum in orice moment al zilei.

Fiecare dintre noi are un „dulce" al copilariei. Orezul sau grisul cu lapte, cornuletele cu gem sau cu rahat, gogosile umplute, galustele cu prune, salamul de biscuiti sunt doar cateva dintre cele mai gustoase si delicioase retete dulci pe care, pur si simplu, le adoram.

Gustos.ro va invita sa simtiti din nou gusturile inedite ale celor mai iubite retete de dulciuri din copilarie, retete pe care bunica le pregatea cu mare drag. In plus, pentru a sarbatori ziua de 1 iunie si pentru a trezi sentimentul copilaresc care se afla in fiecare din noi, merita sa incercati macar una dintre acestea retete.



Magiun de prune

Ingrediente:
- 4,5 kg prune
- 200 g zahar

Mod de preparare:
Daca fructele nu sunt foarte coapte si dulci se poate adauga pana la 100 gr de zahar pentru fiecare kg de prune. Eu am pus cate 50 gr/kg, adica 200 gr zahar. Fructele le-am tocat cu robotul si le-am fiert in cuptor timp de 8 ore (in decursul a doua zile) pana a scazut la jumatate cantitatea de prune, iar magiunul devine dens si deosebit de aromat. Nu e nevoie sa amestecati decat de 2 ori in timpul fierberii si la final, deoarece fiind fiert in cuptor acesta nu se arde si nu se prinde de fundul oalei. L-am turnat in borcane sterilizate, am presarat putina aspirina pisata si borcanele inchise bine le-am pus invelite in patura sa se raceasca lent si sa se sterilizeze. Am umplut 6 borcane de 400 gr.

Autor: Pur si simplu papa bun



Gem de visine

Ingrediente:
5 kg de vişine curatate de codițe şi samburi
2,5 kg de zahar

Mod de preparare:
Se spala visinele, se curata. Se asaza in cratita cu zaharul si se lasa 1-2 ore sau mai mult pana se dizolva zaharul. Se amesteca pentru a se dizolva mai bine. Se pune cratita la foc mic pana se dizolva zaharul. Se amesteca mereu ca sa nu se prinda. Cand incepe sa fiarba se mai lasa 30-40 de minute. Se pune putin gem pe o farfurie rece si daca işi pastreaza forma, e gata. Daca e apos, se mai fierbe. Borcanele spalate se sterilizeaza in cuptor şi se toarna gemul fierbinte. Se capseaza, se intorc 10 minute cu capacul in jos şi se pun in paturi pana a doua zi.

Autor: Adelina Damian-Fekete



Marmelada de portocale

Ingrediente:
• 700 gr portocale
• sucul de la 1 lamaie
• 1 kg zahar

Autor: Laura Dachman

Mod de preparare:
Pune portocalele, sucul de lamaie si 1 l apa intr-o cratita, asa incat apa sa acopere portocalele. Lasa apa sa dea in clocot, apoi redu focul si las-o sa fiarba usor pana cand coaja de portocala va putea fi intepata usor cu fuculita (aprox. 2 ore). Incalzeste zaharul, in cuptor, la temperatura mica. Scoate portocalele din lichid si lasa-le sa se raceasca. Cand s-au racit, taie-le in jumatate si scoate-le miezul, adaugandu-l in lichidul ce au fiert portocalele. Pune lichidul cu miez de portocale la fiert timp de 6 minute, apoi strecoara lichidul intr-un bol, presand pulpa de portocale cu o lingura de metal. Toarna lichidul inapoi in cratita.Taie coaja de portocala in fasii subtiri, cu un cutit ascutit. Adauga fasiile de coaja in lichidul din cratita si zaharul cald. Amesteca pe foc mic, pana ce zaharul s-a dizolvat si lasa-le sa fiarba timp de 1h 30 - 2h, pana ce se leaga. Ia cratita de pe foc si inlatura spuma de la suprafata.



Orez cu lapte

Ingrediente:
1 cana cu orez
3 cani cu lapte
6-8 linguri
coaja rasa de la o lamaie
scortisoara

Mod de preparare:
Spala orezul si verifica-l sa fie fara impuritati. Pune laptele la fiert intr-un vas emailat ca sa nu se prinda. Adauga orezul, in ploaie, cand laptele a inceput sa clocoteasca si amesteca continuu ca sa nu se prinda. Cand laptele a scazut la jumatate, adauga si zaharul si amesteca din nou. In maxim 45 minute orezul este fiert. Bobul trebuie sa fie moale, cat sa se sfarame usor cu degetele. Adauga coaja de lamaie rasa. Mai lasa sa dea un clocot si trage-l de pe foc. Toarna-l in castronele si presara scortisoara. Pofta buna!

Autor: Ana Catalina Focsa



Lapte de pasare

Ingrediente:
1 l + 1/2 de cana lapte
3 oua
14 lingurite de zahar
20 gr budinca de vanilie
1 lingura zahar pudra
1 plic zahar vanilat

Autor: Diva in bucatarie

Mod de preparare:
Punem 1 l de lapte la fiert la foc mic cu un plic de zahar vanilat. Separam albusurile de galbenusuri. Pana fierbe laptele batem albusurile si zaharul pudra pana devin o spuma tare. Apoi, diluam budinca de vanilie in 1/2 cana de lapte si o amestecam cu galbenusurile batute bine. Cand laptele da in clocot incepem sa punem cu o lingura uda albus in cratita de lapte. Fierbem pe rand bulele de albus, cate 4-5 in acelasi timp, avand grija sa le lasam aproximativ 2 min pe ambele parti. Scoatem apoi bulele fierte intr-un castron. Facem asa pana terminam albusul batut spuma. Dupa ce am fiert bulele de albus, turnam usor amestecul de budinca de vanilie si galbenusuri peste lapte si amestecam cu un tel. Lasam pe foc pana se ingroasa putin compozitia. Dupa ce se raceste putin turnam sosul peste bulele de albus.



Gris cu lapte si pere caramelizate

Ingrediente:
2 linguri bune de gris
3 cani de lapte
zahar vanilat
7 linguri de zahar tos
1 lingurita de unt
2 linguri dulceata de pere
1 para
cateva feliute de lamaie pentru decor

Mod de preparare:
Am fiert repede grisul cu laptele, zaharul vanilat si 3 linguri de zahar, apoi am lasat sa se raceasca putin si am ales o forma de floare de data aceasta pt a construi budinca de gris: direct in farfurie am plasat inelul cu forma de floare neregulata, iar in interiorul ei am turnat grisul si am lasat putin sa se raceasca si sa se inchege, in asa fel incat budinca sa ramana ferma pe pozitii.Apoi am pus dulceata de pere. Si am decorat totul cu pere(pe care le-am caramelizat in caramelul format din 4 linguri de zahar si bucatica de unt) si felii de lamaie. Pofta buna!

Autor: Adnia



Crema de zahar ars

Ingrediente:
6 oua,
250 gR zahar,
1 l lapte,
3-4 pliculete zahar vanilat,

Autor: Teo Bucatar

Mod de preparare:
Intr-o cratita de 2 l se pune la caramelizat 5o gR zahar. Se inclina cratita ca zaharul sa se toapeasca uniform si cand a capatat o culoare aramie se inchide focul si se tapeteaza peretii vasului cu zaharul ars, adica se distribuie uniform prin rasturnare pe peretii acestuia. In timp ce se raceste caramelul, frecam cu mixerul ouale, zaharul tos si cel vanilat pana devine cremos si apoi se dilueaza cu laptele. Compozitia se toarna in vasul tapetat si se da la cuptorul pe care l-am incalzit deja. Daca vasul are peretii josi, cca 10 cm crema va fi gata in 30-40 min. Daca vasul este mai inalt trebuie sa lasati ceva mai mult cam 10 min in plus. Aspectul final al cremei de zahar ars trebuie sa fie legat, ca o budinca, iar de jur imprejur sa aiba siropul rezultat din topirea caramelului de pe peretii vasului si lichidul din crema. Crema de zahar ars se serveste dupa ce s-a tinut cateva ore la frigider. Pofta buna!



Clatite cu dulceata

Ingrediente:
2 ou
250 gr faina
500 ml apa minerala sau lapte
un praf de sare
2 linguri de zahar
1 esenta rom
ulei
dulceata

Mod de preparare:
Se bat ouale spuma, dupa care se adauga apa minerala (laptele) si faina treptat pana se obtine un aluat de consistenta unei smantani mai groasa. Se adauga sarea, zaharul,esenta si se amesteca bine. Intr-o tigaie punem putin ulei pe care il lasam sa se incinga, iar apoi turnam cu un polonic aluatul pentru clatite. Acestea se coc pe ambele parti. Clatitele se ung cu dulceata, apoi se ruleaza sau se impaturesc sub forma de triunghiuri. Pofta buna!

Autor: Elly



Biscuiti cu gem de caise

Ingrediente:
250 g faina
110 g zahar pudra
2-3 linguri zahar pentru pudrat
100 g unt
1 ou
1 lingura lapte
1 -2 linguri gem de caise

Mod de preparare:
Incingem cuptorul la 200°C. Tapetam tavile cu hartie de copt, pentru a pune biscuitii direct in tava. Punem faina si zaharul intr-un bol si le amestecam. Taiem untul in bucati mici, il punem peste faina si amestecam cu mana pana obtinem un aluat nisipos. Facem o gaura in centrul aluatului. In aceasta turnam oul batut cu laptele. Amestecam bine. Daca aluatul este prea uscat adaugam putin lapte, iar daca este prea umed şi lipicios, putina faina. Facem bilute din aluat. Le punem in tava. In mijlocul bilutelor facem o gaura mica, dar nu pana la fund. Punem in fiecare gaura gem de caise. Coacem biscuitii timp de 10 minute la 200°C si inca 5 minute la 180°C. Cand ii scoatem din cuptor presaram zahar pudra. Ii lasam sa raceasca pe un grilaj apoi servim. Pofta buna!

Autor: Diva in bucatarie



Biscuiti spritati

Ingrediente:
600 gr faina
300 gr untura
100 gr zahar
3 oua
1 pliculet praf de copt
1 pliculet zahar vanilat
coaja rasa de la o lamiae+zeama de la ½ lamaie
lapte

Mod de preparare:
Cand am pofta pe ceva dulce, usor si rapid pregatesc acesti biscuiti fragezi. Intr-un vas mai mare punem faina amestecata cu praful de copt, adaugam untura, zaharul+cel vanilat, ouale intregi, coaja rasa de la lamaie+zeama si incepem sa framantam. Pentru a obtine un aluat moale si usor de modelat adaugam putin lapte caldut. Pregatim masina de tocat si punem dispozitivul special pentru biscuiti. Trecem aluatul prin masina, asezam biscuitii intr-o tava tapetata cu hartie de copt si dam la cuptorul preincalzit pana se rumenesc putin. Cand s-au racit putin pudram cu zahar praf sau le decoram dupa preferinta si imaginatia fiecaruia. Pofta Buna!

Autor: Delicious Flavours



Gogosi

Ingrediente:
500 gr faina
250 ml apa calduta
un plic drojdie uscata
coaja de la lamaie
o esenta de vanilie
un praf de sare
2 pumni de zahar
2 linguri ulei
o jumatate cana de zahar pudra

Mod de preparare:
Drojdia se dizolva in apa, se adauga sarea si zaharul si se amesteca pana acesta se topeste. Se adauga esenta si coaja de lamaie. Se adauga faina treptat, se framanta bine impreuna cu uleiul pana rezulta o coca elastica. Se acopera vasul si se lasa la caldura, sa-si dubleze volumul. Se intinde pe o planseta de lemn presarata cu faina. Foaia trebuie sa aiba un centimetru grosime. Se taie cercuri cu un pahar tapetat cu faina si se lasa sa mai creasca 10 minute. Se incinge o tigaie cu ulei si se prajesc cu susul in jos, ca sa creasca mari. Se scot pe un servet de bucatarie si dupa ce s-au racit se presara cu zahar pudra.

Autor: Eileen



Galuste cu prune in sirop de menta

Ingrediente:
600 gr cartofi
150 gr faina
1 lingurita de ulei
½ lingurita nsare
1/2 lingurita zahar
25 prune mari
25 cuburi zahar brun(sau alb)
300 gr pesmet
50 gr unt
zahar praf
sirop de menta

Autor: Lia Maria

Mod de preparare:
Prunele le spalam, le scoatem samburii si le lasam la scurs intr-o strecuratoare. Intr-o tigaie punem untul la topit si adaugam pesmetul pe care-l rumenim bine. Facem un aluat din cartofii fierti, curatati si dati prin masina, cu faina, o lingurita de ulei, sare si zahar. Framantam totul pana obtinem un aluat mai moale ca cel de taitei. In fiecare pruna, in locul samburelui, punem cate un cub de zahar si le asezam pe o tava sau farfurie. Punem la fiert o oala cu apa in care am pus putina sare (un varf de cutit). Din aluat, facem un carnat gros de 2-3 degete, din care taiem bucatele de 1 cm grosime. Acestea se intind cu mana si in fiecare imbracam o pruna. Le rotunjim intre palme; cand sunt gata toate, le fierbem pe rand. Cand se ridica la suprafata sunt gata. Le scoatem cu o lingura cu gauri pentru a se putea scurge de apa si le tavalim prin pesmet. Le punem intr-un bol si le pudram cu zahar. Se stropesc cu sirop de menta.



Scovergi

Ingrediente:
500 gr de faina
25 gr drojdie
1 lingurita zahar
200 ml apa calduta
1/2 lingurita sare
ulei pentru prajit

Mod de preparare:
Intr-un castron punem faina si o amestecam cu sarea, drojdia se freaca intr-o canita cu zaharul si se adauga in faina. Putin cate putin adaugam si apa calduta pentru a obtine o coca potrivita. Lasam coca la dospit in jur de 30 min. Se intinde sub forma de foaie groasa de cca 1 cm, se taie cu o forma rotunda pentru o obtine niste mini lipiute si se prajesc in ulei, se scurg bine si se servesc dupa gust cu zahar sau branza.

Autor: Carmyna



Minciunele

Ingrediente:
1 kg faina
50 gr drojdie
250 ml lapte batut,
150 ml smantana,
apa calduta
80 gr unt
scortisoara
3 linguri zahar
1 plic zahar vanilat
coaja de lamaie
2 lg esenta de rom
sare

Mod de preparare:
Faina sa fie calda. Se pune in lapte si smantana si apa calduta drojdia sa se dizolve. Se pune si zaharul, romul, zahar vanilat, sare, untul, scortisoara, coaja de lamaie. Apoi se pune in faina si se amesteca.Aluatul sa fie nu foarte moale. Apoi se lasa la dospit 1 ora. Apoi se intinde pe masa sa fie grosimea de 1 cm. Apoi se taie in diagonala. Se face o taietura in mijloc. Apoi se ia un capat si il bagi prin taietura respectiva dand impresia unui nod.Si se coc in ulei. Se pudreaza cu zahar pudra. Pofta buna!

Autor: Monica



Papanasi fierti cu smantana si dulceata

Ingrediente:
550-600 gr branza de vaci
2 oua
2 linguri gris
5 linguri faina
1 praf de sare
5 lingurite zahar
unt cat o nuca
3 linguri smantana
dulceata la discretie

Autor: Doina Varga

Mod de preparare:
Puneti branza de vaci intr-un castron, ouale, grisul, sarea, 2 lingurite zahar si 3 linguri faina. Omogenizati compozitia. Se lasa minim 15 minute ca sa se umfle putin grisul. Puneti la fiert intr-o cratita mai larga 3-4 litri de apa. Puneti restul de faina intr-o tava si formati din compozitie niste bilute pe care le rostogoliti prin faina. Cand clocoteste apa, dati focul foarte mic, aplatizati in palma fiecare biluta si faceti o mica adancitura in mijloc. Puneti-le la fiert fara sa le sfaramati. Se vor lasa intai la fundul vasului, iar dupa cateva minute se umfla si se ridica la suprafata. Lasati-i sa mai fiarba inca 5-6 minute. Ii luati cu o spumiera si ii asezati pe platou. Dupa ce s-au fiert toti papanasii, puneti in fiecare adancitura o bobita de unt. Pana se topeste untul, preparati sosul de smantana: puneti smantana si zaharul ramas intr-un blender pana devine o crema spumoasa pe care o turnati peste papanasi. Puneti pe fiecare gem si sirop din dulceata. Pofta buna!



Budinca dulce de paste

Ingrediente:
200 gr paste
200 gr ricotta
100 gr mozzarella rasa
10 linguri de zahar
o mana de stafide
3 linguri lapte
1/2 lingurita esenta de rom
coaja rasa de la 1/2 portocala
1/2 lingurita esenta de vanilie
4 oua
1 lingurita unt
unt pentru uns tava
pesmet pentru tapetat tava
un varf de cutit de sare

Mod de preparare:
Se pun stafidele la inmuiat in lapte cu esenta de rom, in momentul in care incepem sa pregatim ingredientele. Fierbem pastele in apa cu putina sare si o lingura de ulei. Cat timp acestea se fierb amestecam branzeturile cu zahar, oua, un praf de sare, esenta de vanilie si stafide. Pastele fierte le scurgem de apa, le amestecam cu o lingurita de unt, apoi cu amestecul de branzeturi si coaja rasa de portocala. Intr-o tava tapetata cu unt si pesmet punem pastele cu branza. Vom coace budinca in cuptorul preancalzit la 180°C timp de 45 minute. Cand este coapta o scoatem din cuptor si putem servi. Mie imi place la fel de mult si rece. Poate fi pastrata la frigider cateva zile. Pofta buna!

Autor: Diva in bucatarie



Nuci

Ingrediente:
zeama de la jumatate de lamaie
1 sticluta esenta de rom
1 lingurita praf de copt
1 pachet margarina
1 plic zahar vanilat
faina cat cuprinde
un praf de sare
3 oua

Pentru crema:
1 sticluta esenta de rom
1 cana zahar
1 plic zahar vanilat
50 gr margarina
nuci macinate
500 gr lapte
2 linguri faina

Autor: Vicky

Mod de preparare:
Praful de copt se stinge cu zeama de lamaie. Oualele se bat, dupa care se adauga praful stins cu zeama de lamaie. Se adauga zaharul, zaharul vanilat si se bate cu telul pana se incorpozeaza. Se pune esenta de rom, margarina taiata bucatele si se freaca cu lingura de lemn. Se pune faina si se framanta cu mana un aluat potrivit de tare si nelipicios. Din aluat se formeaza bilute care se pun in forma de nuci incinsa. Nu se lasa decat 2 minute si sunt gata.
Crema:
Se fierbe laptele impreuna cu zaharul vanilat. Separat se amesteca putin lapte cu 2 linguri de faina, se toarna peste laptele care fierbe. Se adauga cacao si se amesteca continuu. Cand s-a ingrosat crema se adauga si nucile macinate, se amesteca cat sa se incorporeze in crema si se ia de pe foc. La sfarsit se pune si esenta de rom. Nucile se umplu cu crema calduta. Apoi se dau prin zahar pudra si gata



Placinta cu branza si stafide

Ingrediente:
6 oua
6 linguri de ulei
300 gr zahar + 10 linguri de apa
300 gr faina
o lamaie (coaja si zeama)
1 lingurita praf de copt
500 gr branza grasa proaspata
150 gr stafide
esenta de vanilie

Mod de preparare:
Se amesteca zaharul cu apa si se pun pe foc, pana se dizolva zaharul. Se fierb cam 5 min, pana se obtine un sirop. Se bat albusurile spuma tare, dupa care se adauga siropul fierbinte, treptat. Galbenusurile se bat cu un praf de sare si vanilie, apoi se adauga jumatate din compozitia cu albusuri. Se toarna si uleiul. Se adauga coaja de lamaie, zeama, praful de copt si restul de albusuri. Din aceasta compozitie se iau 10 linguri si se pun peste branza. Stafidele se spala si se stropesc cu coniac. Se lasa ca sa se patrunda bine, apoi se amesteca cu branza. In restul de compozitie se adauga faina, in ploaie, amestecand usor. Se pune 2/3 din compozitie intr-o tava dreptunghiulara, acoperita cu hartie de copt. Apoi se pune branza si deasupra restul de compozitie. Se coace aprox. 45 min, la foc mic in primele 20 min, apoi la foc potrivit, pana se rumeneste frumos. Se pudreaza cu zahar.

Autor: Gabri...Ela



Salam de biscuiti cu ciocolata

Ingrediente:
300 gr biscuiti
150 gr ciocolata cu lapte
100 gr ciocolata neagra
1 lingurita esenta de vanilie
150 gr unt
2 oua
90 gr zahar
Pentru decor – optional:
50 gr ciocolata topita
zahar pudra
cacao

Mod de preparare:
Incepem prin a rupe biscuitii cu mana. Mixam bine ouale cu zaharul, pana devin ca o spuma. Topim ciocolata la baine-marie, turnam ouale peste aceasta, amestecam pana se omogenizeaza si ne intoarcem cu vasul la baine-marie pentru inca 7-8 minute. Amestecam destul de des, sau continuu, pana se ingroasa putin compozitia. Luam de pe foc, incorporam untul aflat la temperatura camerei si esenta de vanilie, apoi turnam peste biscuiti. Amestecam bine, astfel incat compozitia sa fie omogena. Turnam compozitia pe un celofan sau hartie de copt. Presam salamul nostru in foaia de celofan astfel incat toate bucatile sa se lipeasca, sa nu ramana goluri. Strangem celofanul la capete dupa ce se aranjeaza compozitia si il punem in frigider pentru 3-4 ore. Dupa acest interval putem taia salamul si servim. Putem sa il decoram pentru un aspect mai frumos cu ciocolata topita, zahar pudra, sau cacao. Pofta buna!

Autor: Diva in bucatarie



Turta dulce

Ingrediente:
375 gr de faina alba
250 gr de zahar
100 gr miere
5 oua mari
o ceasca de ulei
o lingurita rasa cu praf de copt
100 gr nuci/migdale
o lingura scortisoara (praf)
un varf de cutit de cuisoare (praf)
coaja de la o lamaie
30 ml suc de lamaie
esenta de vanilie
bombonele pentru decor
praf de sare

Mod de preparare:
Caramelizam trei linguri de zahar, peste care adaugam o ceasca de apa, asteaptam pana se topeste zaharul caramel si lasam deoparte la racit. Cele 5 galbenusuri de ou se bat cu zaharul pana acesta se topeste, apoi se adauga mierea, siropul de zahar ars, faina in care am adaugat praful de copt, mucile/migdalele, scortisoara si praful de cuisoare, coaja si sucul de lamaie, esentele si bineinteles un praf de sare. Batem albusurile spuma, apoi amestecam usor cu aluatul, amestecand de jos in sus cu o lingura/paleta de lemn. Tapetam cu hartie de copt o tava si turnam aluatul, in asa fel incat tava sa ramana goala pe jumatate. Decoram cu bombonele colorate si dam turta dulce la cuptor pentru vreo 40-45 minute. Dupa ce se raceste taiem in diferite forme. Pofta buna!

Autor: Sabina Baboi

